ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

NS-YAC RF ⓒⒷⒶ

ZOJIRUSHI

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM *UMAMI*®

MODE D'EMPLOI

NS-YAC10 / NS-YAC18

INDEX

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ....2
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES....6
RÉGLAGE DE L'HORLOGE....8
LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION....8
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD)....9
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)....9
CUISSON DU RIZ
  LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE....10
  CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ....12
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ....14
FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT....15
UTILISATION DE LA MINUTERIE....16
UTILISATION DU RÉGLAGE DE MIJOTAGE....17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN....18
PIÈCES DE RECHANGE....19
GUIDE DE DÉPANNAGE....20
LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION....22
FICHE TECHNIQUE....23

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES :

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d'échappement de la vapeur.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez jamais le cordon électrique ou la prise, ou encore l'autocuiseur à riz (à l'exception de la marmite située à l'intérieur) dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est sur OFF lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon électrique endommagé. Ne vous servez pas d'un appareil qui pour une raison ou une autre fonctionne mal. Emportez l'appareil chez le réparateur ou le vendeur le plus proche en vue d'un contrôle ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des accidents.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
12. Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRET puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
14. Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la marmite interne fournie avec l'appareil.
15. Veuillez d'abord relier le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher la fiche dans une prise murale.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation.
Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement. L'appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la prise ne s'adapte pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien spécialisé. Ne cherchez en aucun cas à modifier la prise.

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions thoroughly.
2. Avoid touching hot surfaces and do not close or clog the steam vent opening under any circumstances. The handles and knobs are provided for your safety and protection.
3. To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord, power plug, or rice cooker (except inner cooking pan) in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or may cause malfunction.
8. Do not use outdoors.
9. Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
10. Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.
11. Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.
12. Plug the cord into a household electrical outlet. To disconnect, turn the power control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
14. To reduce the risk of electric shock, use only the supplied inner cooking pan.
15. The plug to the appliance should be attached first before plugging the cord into a wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de vous protéger, ainsi que les autres personnes présentes, contre les blessures, et d'éviter les dommages à la propriété.
- Veuillez les respecter rigoureusement, pour assurer un fonctionnement sécuritaire.

⚠ MISES EN GARDE	Indique un risque de blessure grave. ※1
⚠ AVERTISSEMENTS	Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation. ※2 ※3

※1 Les blessures graves comprennent la perte de la vue, les brûlures (à température très élevée ou légèrement élevée), les chocs électriques, les fractures osseuses, les réactions toxiques et autres blessures assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

※2 Les blessures consistent en lésions corporelles, brûlures ou chocs électriques pas assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

※3 Les dommages à la propriété consistent en dommages matériels affectant une résidence, des meubles, des animaux domestiques ou des animaux.

⚠ MISES EN GARDE

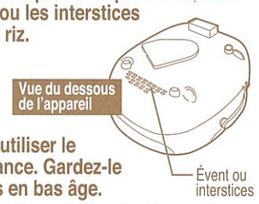
Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.
Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.

Ne pas toucher l'évent à vapeur.
Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.

Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.

Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

Ne pas mettre d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans les évents ou les interstices situés au bas du cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.



Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.
Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.

Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le couvercle extérieur ni déplacer le cuiseur à riz.
Il y a risque de brûlures.

Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour la cuisson du riz, le maintien au chaud du riz et le mijotage. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
Toujours suivre les instructions d'utilisation, et ne jamais faire cuire ce qui suit :
- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Des plats dont les aliments sont recouverts d'un essuie-tout ou d'un couvercle, ou des plats à la vapeur.

Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.
Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V C.A.
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Ne pas laisser la fiche mâle du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.
Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche mâle du cordon d'alimentation entre en contact avec la vapeur une fois insérée dans la prise de courant. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante, placez-le de sorte que la fiche du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.

Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.

Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.
En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

Si les broches ou la surface de la fiche mâle du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.
Les saletés présentes sur la fiche mâle du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.
Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Il y a surchauffe du cordon d'alimentation, de sa fiche mâle ou de sa fiche femelle.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable. etc.

Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant ou le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

- Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

Veuillez suivre rigoureusement les instructions.

AVERTISSEMENTS	Le symbole △ indique une mise en garde ou un avertissement. La nature en est spécifiée dans le triangle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.
INTERDIT	Le symbole ⃠ indique une opération interdite. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.
DIRECTIVES	Le symbole ● indique une exigence ou une directive à suivre. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.
Prenez tout particulièrement garde aux pièces métalliques telles que l'ensemble de couvercle intérieur, la casserole intérieure et la plaque chauffante.

Ne pas toucher le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.
En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.

Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.
Il y a risque d'incendie.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.
Cela peut abîmer la table ou étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 15 kg pour le modèle 1,0 L, et d'au moins 20 kg pour le modèle 1,8 L.

Débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.
En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni.
Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sur d'autres appareils.
Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages au cuiseur à riz.

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure.
Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de l'ustensile de cuisine en question ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.
La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
Les pièces chaudes peuvent causer des brûlures.

Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

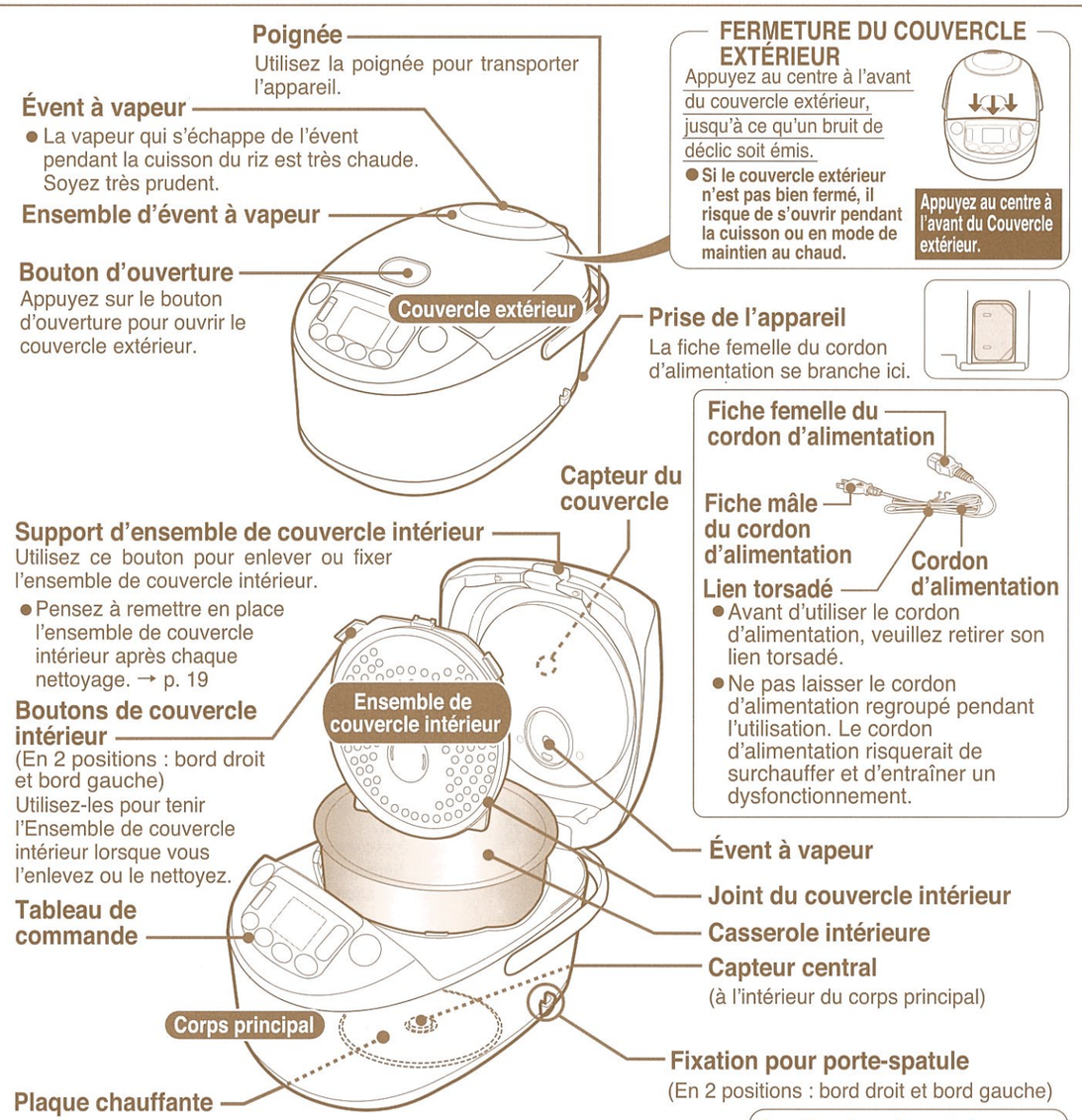
Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
Autrement il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble-cordon approprié, disponible auprès du fabricant ou de son détaillant.

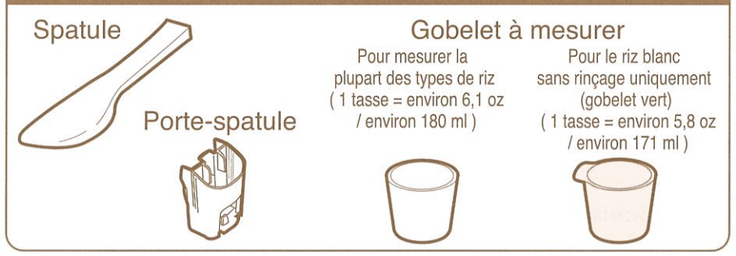
IMPORTANT

- **Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.**
  Cela peut déformer et/ou décolorer le corps principal ou le couvercle extérieur.
- **Ne pas abîmer ou déformer la casserole intérieure.**
  La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure.**
  Il y a risque de fonctionnement irrégulier ou de mauvaise cuisson.
- **Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.**
  Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.
- **Ne pas exposer le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau, et ne mettre dessus aucun objet contenant de l'eau.**
  Il y a risque de choc électrique ou de panne.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.**
  Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.**
  La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.
- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une surface où les évents situés sous l'appareil risquent d'être bloqués ou recouverts (par exemple sur un tapis, un sac en plastique ou du papier d'aluminium).**
  Cela comporte un risque de panne ou de dysfonctionnement.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES


Poignée
Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.
Évent à vapeur
● La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz est très chaude. Soyez très prudent.
Ensemble d'évent à vapeur
Bouton d'ouverture
Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.
Couvercle extérieur
FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR
Appuyez au centre à l'avant du couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'un bruit de déclic soit émis.
● Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode de maintien au chaud.
Appuyez au centre à l'avant du Couvercle extérieur.
Prise de l'appareil
La fiche femelle du cordon d'alimentation se branche ici.
Fiche femelle du cordon d'alimentation
Fiche mâle du cordon d'alimentation
Lien torsadé
Cordon d'alimentation
● Avant d'utiliser le cordon d'alimentation, veuillez retirer son lien torsadé.
● Ne pas laisser le cordon d'alimentation regroupé pendant l'utilisation. Le cordon d'alimentation risquerait de surchauffer et d'entraîner un dysfonctionnement.
Capteur du couvercle
Support d'ensemble de couvercle intérieur
Utilisez ce bouton pour enlever ou fixer l'ensemble de couvercle intérieur.
● Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 19
Ensemble de couvercle intérieur
Boutons de couvercle intérieur
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)
Utilisez-les pour tenir l'Ensemble de couvercle intérieur lorsque vous l'enlevez ou le nettoyez.
Tableau de commande
Évent à vapeur
Joint du couvercle intérieur
Casserole intérieure
Capteur central
(à l'intérieur du corps principal)
Corps principal
Fixation pour porte-spatule
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)
Plaque chauffante
● Avant la première utilisation, veuillez retirer la feuille de protection qui se trouve entre la plaque chauffante et la casserole intérieure.

ACCESSOIRES


Spatule
Porte-spatule
Gobelet à mesurer
Pour mesurer la plupart des types de riz (1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)
Pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert) (1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)

Pour fixer le porte-spatule :

● Pressez les deux stabilisateurs contre le corps du cuiseur à riz ① tout en tirant le crochet central du porte-spatule dans la fente ②.

Pour détacher le porte-spatule :

● Pour détacher le porte-spatule, tordez-le d'un côté.

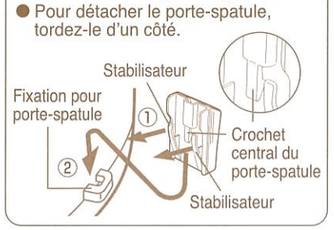
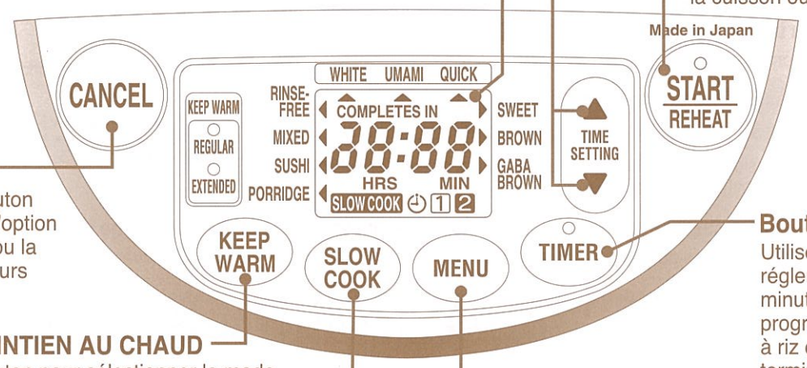


TABLEAU DE COMMANDE

● Enfoncez fermement les boutons.
● Un point et un tiret en relief (●,▬) au centre des boutons DÉMARRER / RÉCHAUFFER et ANNULER, ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.

Affichage

L'illustration ci-dessous, qui montre tous les affichages possibles, n'est présentée qu'à titre de référence. Cet affichage n'apparaît pas pendant la véritable utilisation.
Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.



Bouton ANNULER

Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

Bouton MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode de maintien au chaud ordinaire ou le mode de maintien au chaud prolongé. → p. 14

Bouton MIJOTAGE

Utilisez ce bouton pour choisir le réglage MIJOTAGE. → p. 17

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

Utilisez ces boutons pour régler la minuterie (heure de fin de la cuisson), le temps de cuisson ou l'horloge. → p. 8 et 16

Bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson ou le réchauffement.

Bouton MINUTERIE

Utilisez ce bouton pour régler la fonction de minuterie (pour programmer le cuiseur à riz de sorte qu'il termine la cuisson au moment désiré). → p. 16

Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → p. 10

MAINTIEN DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE EN BON ÉTAT

Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Veuillez éviter soigneusement de l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous.

<Pendant les préparatifs>
- Avant de rincer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).
- N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.
- Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.
- N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.

<Une fois la cuisson terminée>
- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas une louche métallique (pour servir de la bouillie de riz, des aliments mijotés, etc.).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure (en servant le riz).

<Quand vous nettoyez l'appareil>
- Ne mettez ni cuillers ni bols dans la casserole intérieure.
- Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.
- Pour la nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal) ou d'eau de javel, ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la casserole intérieure.

REMARQUES : **Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.**

Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe ou si la casserole intérieure se déforme, vous pouvez faire l'achat d'une casserole intérieure neuve. → p. 19

RÉGLAGE DE L'HORLOGE / LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il est important de régler l'horloge avant de faire cuire du riz avec la minuterie. L'horloge est réglée avant la sortie d'usine, mais il se peut qu'elle n'affiche pas l'heure exacte dans certaines conditions. Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.

- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la cuisson, le réchauffement, le maintien au chaud ordinaire, le maintien au chaud prolongé et la cuisson par minuterie.

Ex. : Si l'heure actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

1) Branchez la fiche femelle du Cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
2) Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

2 Appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼) pour lancer le Réglage du temps, et réglez l'horloge sur l'heure courante.

L'affichage du temps se mettra à clignoter.

Bouton (▲) : Le temps avance de 1 minute à chaque pression.
Bouton (▼) : Le temps recule de 1 minute à chaque pression.

- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

3 L'affichage du temps cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage du temps est terminé.

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure courante, répétez l'étape *2* pour régler l'heure de nouveau.

LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Cet appareil est doté d'une fonction de signaux sonores qui vous prévient lorsque le cuiseur à riz lance la cuisson, lorsque la minuterie est activée ou lorsque la cuisson est terminée. **Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants :**

Types de signaux sonores :

Les types de signaux sonores et leur signification respective / Indication	Mélodie : L'option réglée par défaut à la sortie d'usine.	Bip : Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Silencieux : Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
La cuisson a commencé :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson ou le réchauffement est terminé :	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

MODIFICATION DU SIGNAL SONORE :

1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

1) Branchez la fiche femelle du Cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
2) Branchez la fiche mâle du Cordon d'alimentation à fond dans une prise de courant.

2 Maintenez le bouton (TIMER) enfoncé pendant plus de 3 secondes.

3 Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.

- Il n'est pas possible de remplacer par une autre signal sonore la mélodie qui indique le lancement du réchauffement.
- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la cuisson, le maintien au chaud et la cuisson par minuterie.
- Si vous avez du mal à modifier/sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape *1*.

QUAND VOUS MODIFIEZ LE SIGNAL SONORE :

- Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

① **Mélodie :** L'air de la chanson « Amaryllis » sera joué une fois le réglage du signal sonore terminé.
→
② **Bip :** 3 bips seront émis une fois le réglage du signal sonore terminé.
→
③ **Silencieux :** 1 bip sera émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si le cuiseur à riz est débranché.

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD)

POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

Mesurer le riz avec précision Assurez-vous d'utiliser le gobelet à mesurer fourni, car les autres gobelets ou tasses à mesurer peuvent être différents. Égalisez la surface du riz dans le gobelet, pour assurer l'exactitude de la mesure.

Nettoyer le riz un bref instant Prévoir un bol pour verser l'eau

①Rincer le riz····· Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol, et remuez légèrement le riz avec les doigts. Enlevez l'eau tout de suite après. (Répétez deux fois.)

②Nettoyer le riz····· Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.

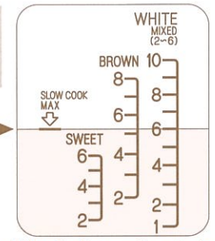
③Rincer le riz····· Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. (Répétez deux fois.)

Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

Type de riz	Niveau d'eau
Riz blanc avec germe	Indication du niveau d'eau normal
Nouvelle récolte	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal
Récole de l'année précédente	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

Ex.: Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc ou riz sans rinçage

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 6 de BLANC.



- L'illustration présente la casserole intérieure du modèle 1,8 L.

Ne pas utiliser une eau très alcaline

Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.

Dès la fin de la cuisson, remuer et aérer le riz

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux.

UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode de maintien au chaud.

- Si le cuiseur à riz est débranché, ou si la mode de maintien au chaud est annulé, il se peut que le riz se mette à dégager une odeur fétide ou qu'il se gâte.

N'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants :

- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder au chaud les aliments du MIJOTAGE.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.

Quand il n'y a qu'une petite quantité de riz à garder au chaud, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure pour éviter qu'ils ne sèchent.

RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

- Le cuiseur à riz offre deux options pour la cuisson du riz brun. L'option BRUN GABA du menu active le riz brun pour accroître sa valeur nutritive.

OPTION DE RIZ BRUN GABA :

- Lorsque vous sélectionnez BRUN GABA dans le menu, le cuiseur à riz se met à activer le riz brun, puis il lance automatiquement la cuisson. Pendant le processus d'activation du riz brun, la température est maintenue à environ 104 °F (environ 40 °C) dans la casserole intérieure, pendant 2 heures. La cuisson peut prendre de 3 heures 15 minutes à 3 heures 35 minutes. Sous l'activation du riz brun, le GABA (acide gamma-amino butyrique), élément nutritif naturel du riz brun, augmente dans une proportion de 150 % par rapport au riz brun non activé. Ce processus rend aussi le riz brun plus moelleux et, de ce fait, plus propre à la consommation.

※Qu'est-ce que le GABA ?
Le GABA (acide gamma-amino butyrique) est un acide aminé qui a la réputation d'abaisser la pression sanguine et de réduire le stress.

CUISSON DU RIZ

LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, le ensemble d'évent à vapeur et les accessoires. → p. 18

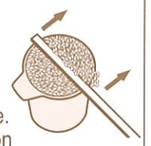
1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

Le gobelet à mesurer fourni, quand il est rempli à ras bord, donne environ 6,1 oz / environ 180 ml.

Pour la plupart des types de riz, utilisez le gobelet à mesurer transparent. (1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE

Riz sans rinçage
→ Utilisez le gobelet à mesurer vert pour le riz blanc sans rinçage. (1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)



2 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

Pour nettoyer le riz → Voir la section « POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX : Nettoyer le riz un bref instant », p. 9.

Mettez la casserole intérieure sur une surface plane. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau qui correspond à l'option de menu que vous avez choisie. → p. 12
Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface. Remplissez jusqu'à la ligne de niveau d'eau qui correspond au nombre de tasses de riz que vous faites cuire.

- **Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.**

LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE

Ajoutez assez d'eau pour recouvrir le riz, et brassez doucement 2 ou 3 fois pour séparer les grains, puis ajustez la quantité d'eau.

Utilisez le niveau d'eau BLANC.

- Suivant la méthode de polissage du riz, il peut rester de l'amidon à la surface des grains. Si l'eau devient trouble, remplacez-la et rincez une ou deux fois pour éviter que le riz brûle, que l'eau déborde en bouillant ou que la cuisson soit imparfaite.

3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et l'ensemble d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

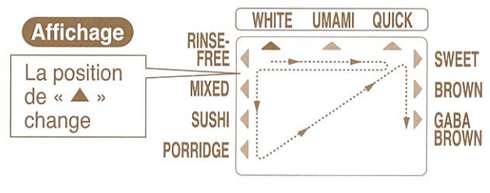
Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.

1) Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
2) Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

4 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton MENU.

Chaque pression sur le bouton modifie la position de « ▲ ». Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'option de menu désirée soit sélectionnée.

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. (Le défilement s'arrête quand il atteint BLANC.)
- Le menu sélectionné (BLANC, UMAMI, RIZ SANS RINÇAGE, BRUN, BRUN GABA) restera sélectionné jusqu'à ce que changiez le réglage.

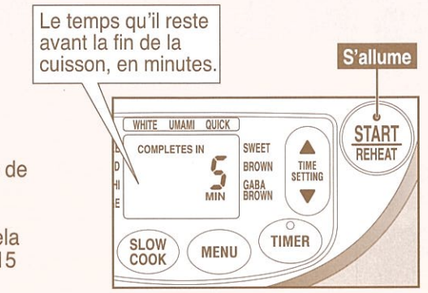


Réglages de Menu WHITE (BLANC) UMAMI (UMAMI) QUICK (RAPIDE) RINSE-FREE (RIZ SANS RINÇAGE) MIXED (MÉLANGÉ) SUSHI (SUSHI) PORRIDGE (BOUILLIE DE RIZ) SWEET (GLUANT) BROWN (BRUN) GABA BROWN (BRUN GABA)

5 Appuyez sur le bouton START/REHEAT.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson.
Quand le cuiseur à riz arrive à l'étape de la cuisson à la vapeur, l'affichage indique le temps qu'il reste avant la fin de la cuisson.

- Assurez-vous que le cuiseur à riz n'est pas en mode de maintien au chaud, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER.
  Quand le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume, cela signifie que le réchauffement va commencer. → p. 15

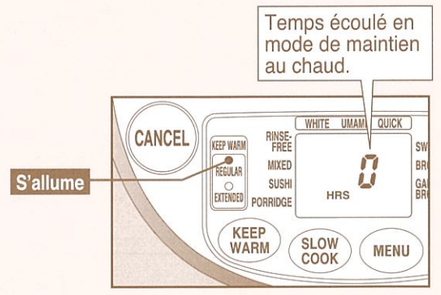


6 Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume. L'affichage indiquera en heures le temps écoulé de maintien au chaud.

Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité et obtenir un riz moelleux.

→ Veuillez mettre des gants de cuisine ou utiliser un linge doux pour saisir la casserole intérieure, car elle peut être très chaude.



- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.
- Si vous annulez le mode de maintien au chaud et appuyez de nouveau sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD, l'affichage indiquera 0 HRS.
- Il est aussi possible de modifier le réglage du signal sonore. → p. 8

7 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton CANCEL, puis débranchez le cordon d'alimentation.

NOTE

- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement bruni au fond de la casserole.
- Avant de faire cuire à nouveau du riz, laissez refroidir le corps principal et le couvercle extérieur jusqu' à la température du corps, autrement le riz ne cuira pas bien.

CUISSON DU RIZ (Suite)

CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ

Menus
Menus avec options spéciales.

Menus	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses]	Remarques
Riz blanc	Riz blanc	WHITE	WHITE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	
Riz Umami	Riz blanc	UMAMI	WHITE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Ce réglage de menu rend le riz plus savoureux en le faisant cuire plus lentement.
Cuisson rapide	Riz blanc	QUICK	WHITE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Choisissez cette option si vous devez faire cuire du riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.
Riz sans rinçage	Riz sans rinçage	RINSE-FREE	WHITE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	
Riz mélangé	Riz blanc	MIXED	WHITE	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 6	• La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume de riz. • Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz). • Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien. Si les épices sont ajoutées directement ou ne sont pas bien mélangées au riz, elles risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement.
Riz à sushi	Riz blanc	SUSHI	SUSHI	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	
Bouillie de riz	Riz blanc	PORRIDGE	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1,0 L : 0,5 à 1 1,8 L : 0,5 à 1,5	• La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume de riz. • Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz, sans les mélanger au riz. • N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement. • **Faites bouillir les légumes verts séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.** • Il n'est pas possible d'utiliser le riz semi-brun (30 %, 50 % et 70 %) ou le riz brun pour faire de la bouillie de riz. • Vous pouvez obtenir une bouillie de riz épaisse ou claire en utilisant le niveau d'eau THICK ou THIN pour la PORRIDGE (CONGEE).
			PORRIDGE/ CONGEE THIN	1,0 L : 0,5 1,8 L : 0,5 à 1	
Riz gluant	Riz gluant ou mélange de riz blanc et de riz gluant	SWEET	SWEET (Pour faire cuire un mélange de riz blanc et de riz gluant, utilisez un peu plus d'eau que le niveau indiqué pour GLUANT.)	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 6	• Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau. • Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien.
Riz brun	Riz brun	BROWN	BROWN	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Il n'est pas recommandé de mélanger le riz blanc au riz brun, car ce mélange risque de déborder ou de ne pas bien cuire.
Riz brun GABA	Riz brun	GABA BROWN	BROWN	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Le réglage BRUN GABA du menu active le riz brun pour le rendre plus nutritif. → p. 9

● Si vous utilisez du riz sans rinçage, reportez-vous à « LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE », p. 10.
● Pour mesurer le riz sans rinçage, utilisez le gobelet à mesurer le riz sans rinçage, fourni.

Autres
D'autres types de cuisson sont disponibles avec les options de menu ci-dessous.

Autres	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses]	Remarques
Mélange de riz et d'orge	Mélange d'orge et de riz blanc	WHITE	WHITE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20 % du volume total.
Riz blanc avec germe	Riz blanc avec germe	WHITE	WHITE	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Rincez le riz doucement et brièvement.
Riz brun germé	Riz brun germé, ou mélange de riz blanc et de riz brun germé	WHITE	WHITE	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• N'utilisez pas la fonction de minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes. • Il se peut que le résultat obtenu à la cuisson varie et qu'il ne soit pas toujours satisfaisant. Il se peut que le cuiseur à riz déborde avec certains types de riz brun germé. • Pour faire cuire du riz préparé avec une machine à riz brun germé, informez-vous directement auprès du fabricant pour connaître les meilleurs façons de faire cuire ce type de riz.
Riz semi-brun 30 %	Riz semi-brun 30 %	BROWN	BROWN Mettre un peu moins d'eau que le niveau de BRUN	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Suivant la marque de riz et/ou le degré de polissage du riz, il se peut que le cuiseur à riz déborde ou que le riz ne cuise pas bien. → **Ajustez la quantité d'eau.**
Riz semi-brun 50 % / 70 %	Riz semi-brun 50 % / 70 %	WHITE	WHITE Mettre un peu plus d'eau que le niveau de BLANC	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	

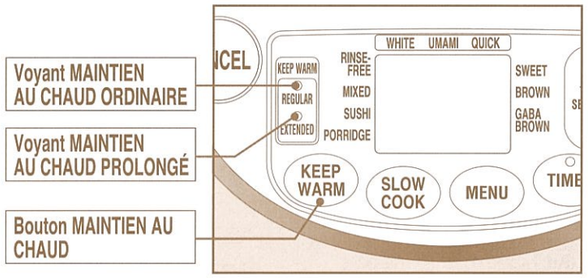
Estimation du temps total de cuisson

Sélections de menu	Durée de la cuisson	
	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Riz blanc	Environ 50 minutes à 1 heure	
Riz Umami	Environ 1 heure 5 minutes à 1 heure 15 minutes	
Cuisson rapide	Environ 28 minutes à 45 minutes	Environ 30 minutes à 50 minutes
Riz sans rinçage	Environ 45 minutes à 55 minutes	Environ 50 minutes à 1 heure 5 minutes
Riz mélangé	Environ 1 heure à 1 heure 10 minutes	
Riz à sushi	Environ 40 minutes à 50 minutes	Environ 40 minutes à 1 heure
Bouillie de riz	Environ 1 heure à 1 heure 15 minutes	
Riz gluant	Environ 50 minutes à 1 heure	
Riz brun	Environ 1 heure 25 minutes à 1 heure 45 minutes	
Riz brun GABA	Environ 3 heures 15 minutes à 3 heures 35 minutes	

• Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 68 °F (20 °C) et température initiale de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
• Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la cuisson à celui du début du maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.
• L'option de menu MÉLANGÉ requiert un plus long temps de cuisson, afin que le riz puisse absorber les épices. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Permutez entre le mode de maintien au chaud ordinaire et le mode de maintien au chaud prolongé en appuyant sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD en mode de maintien au chaud.

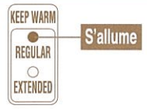


- **Le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants (le cuiseur à riz restera et démarrera automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire) :**
  - Options de menu MÉLANGÉ, BOUILLIE DE RIZ, GLUANT, BRUN et BRUN GABA.
  - Si 12 heures de maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
  - Si 4 heures de maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées.
  - Si la température de la casserole intérieure est basse suite à l'annulation du mode de maintien au chaud ou suite à une panne de courant.
- **Le réglage par défaut est le mode de maintien au chaud ordinaire.**

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

- Pour activer le mode de maintien au chaud ordinaire alors que le cuiseur à riz est éteint, appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD.

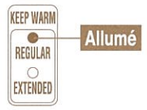


MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Cette fonction peut être activée pendant que l'appareil est en mode de maintien au chaud ordinaire.

Utilisez cette fonction pour garder le riz au chaud plus longtemps. La température sera maintenue légèrement plus basse pour atténuer l'assèchement et le jaunissement du riz.

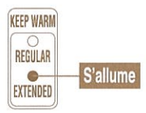
1 Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.



2 Appuyez une fois sur le bouton (KEEP WARM).

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allumera.

- Après 8 heures de maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz permutera automatiquement en mode de Maintien au chaud ordinaire.
- La température de la pièce, l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, le type de riz utilisé ou la façon dont il a été nettoyé peuvent causer des odeurs fétides ou la croissance des germes. Utilisez le plus possible le cuiseur en mode de maintien au chaud ordinaire pour minimiser ces effets.



Pour passer du maintien au chaud prolongé au maintien au chaud ordinaire :
Appuyez une fois sur le bouton (KEEP WARM).

Le réglage reviendra au maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allumera.

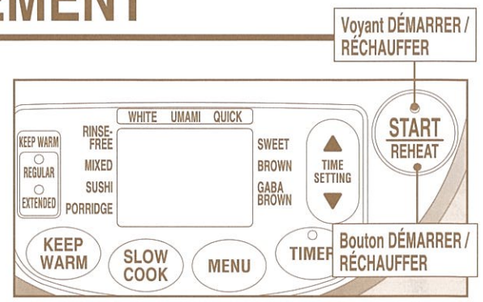
NOTE :

- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de réglage du temps ▲ ou ▼. Appuyez ensuite sur le bouton ▲ ou ▼ pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- Pensez à utiliser le mode de maintien au chaud lorsque vous mettez du riz déjà cuit dans la casserole intérieure. → P. 9 "UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD".
- Utilisez le mode de Maintien au chaud ordinaire pour garder au chaud du riz brun germé ou du riz semi-brun (30 %, 50 %, 70 %), pour minimiser les odeurs fétides.
- N'utilisez pas le mode de maintien au chaud pour le réglage de menu MIJOTAGE. (Si les aliments mijotés ont refroidi, réchauffez-les dans une casserole différente.)

FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT

Vous pouvez utiliser cette fonction en mode de maintien au chaud ordinaire ou en mode de maintien au chaud prolongé.

- Cette fonction sert à réchauffer le riz alors que l'appareil est en mode de maintien au chaud, pour rendre le riz encore plus chaud. La fonction de réchauffement est tout particulièrement pratique pour réchauffer le riz à la température idéale de consommation, quand il est maintenu à une température plus basse par le mode de maintien au chaud prolongé.
- N'utilisez pas la fonction de Réchauffement pour le réglage de menu MIJOTAGE. (Si les aliments mijotés ont refroidi, réchauffez-les dans une casserole différente.)

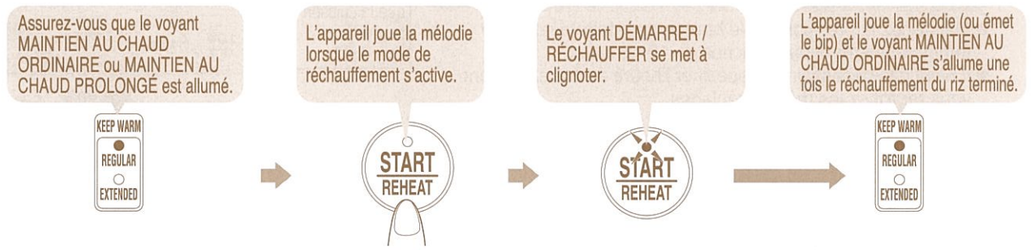


1 Aérez le riz maintenu au chaud, et égalisez sa surface.

- Pensez à aérer le riz, pour éviter que les grains brûlent ou durcissent.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau pour chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien les grains et regroupez-les au centre de la casserole intérieure. Cela minimisera l'assèchement des grains.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

2 Appuyez sur le bouton (START REHEAT).

Temps normalement requis pour le réchauffement :
Environ 7 min. à 9 min.


Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est allumé.
L'appareil joue la mélodie lorsque le mode de réchauffement s'active.
Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER se met à clignoter.
L'appareil joue la mélodie (ou émet le bip) et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume une fois le réchauffement du riz terminé.
KEEP WARM
REGULAR
EXTENDED
START
REHEAT

- Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est allumé. Si vous appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER alors que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est éteint, la fonction de cuisson du riz s'activera.

3 Aérez le riz.

- Aérez le riz et égalisez sa surface, car les grains du fond peuvent être plus durs.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

Pour annuler le mode de réchauffement :	● Appuyez sur le bouton ANNULER.
Pour annuler le mode de réchauffement et rétablir le mode de maintien au chaud :	● Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD.
Ne réchauffez pas le riz dans les cas suivants :	● N'utilisez pas la fonction de réchauffement pour réchauffer autre chose que du riz blanc, car les autres types de riz peuvent brûler ou se décolorer. ● N'utilisez pas la fonction de réchauffement deux fois de suite pour la même casserole de riz, car le riz risque de brûler ou de se dessécher. ● N'utilisez pas la fonction de réchauffement du riz si la quantité restante de riz dépasse le niveau d'eau 3 (pour le modèle 1,0 L) ou 6 (pour le modèle 1,8 L) de BLANC, car le riz risque de ne pas bien se réchauffer. ● N'utilisez pas la fonction de réchauffement si le riz est froid ou si la température de la casserole intérieure est trop basse, car le riz risque de brûler, de dégager une odeur fétide ou de durcir.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

● Pensez à vérifier si l'heure actuelle est exacte, avant de régler la fonction de minuterie. → p. 8

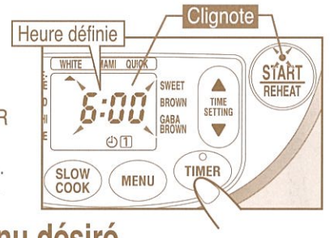
- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la minuterie sont sauvegardés sous « Minuterie 1 » et « Minuterie 2 ».
- Les réglages initiaux sont 6:00 (6 h) pour « Minuterie 1 » et 18:00 (18 h) pour « Minuterie 2 ».

DÉFINIR UNE HEURE SPÉCIFIQUE

1 Appuyez sur le bouton (TIMER) pour sélectionner « Minuterie 1 » ou « Minuterie 2 ».

L'heure prédéfinie pour « Minuterie 1 » et le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER se mettent à clignoter.

- Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de « Minuterie 2 ».



2 Appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner le menu désiré.

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ, GLUANT et MIJOTAGE.

3 Appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼) pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

Bouton (▲) : Le temps avance de 10 minutes à chaque pression.
Bouton (▼) : Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

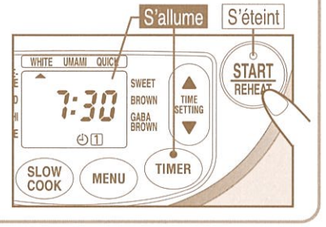
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages.

L'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson prenne fin.
Ex. : 7:30

4 Appuyez sur le bouton (START REHEAT).

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint, l'heure spécifiée 7:30 s'affiche, le voyant MINUTERIE s'allume et l'appareil joue une mélodie ou émet un bip.

- **Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.**



Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Sélections de menu	Réglages de la minuterie	
	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Riz blanc	1 heure 10 minutes à 13 heures	
Riz Umami	1 heure 20 minutes à 13 heures	1 heure 35 minutes à 13 heures
Riz sans rinçage	1 heure à 13 heures	1 heure 15 minutes à 13 heures
Riz à sushi	1 heure à 13 heures	1 heure 10 minutes à 13 heures
Bouillie de riz	1 heure 20 minutes à 13 heures	
Riz brun	1 heure 50 minutes à 13 heures	
Riz brun GABA	3 heures 40 minutes à 13 heures	3 heures 45 minutes à 13 heures

NOTE :

- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.
- Appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼) pour vérifier l'heure courante alors que la minuterie est activée.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.
- Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.
- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle ci-dessus, le Cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson.
- Pensez à régler la minuterie sur une durée de moins de 13 heures (moins de 8 heures pour le riz sans rinçage), tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.
- N'utilisez pas la minuterie pour faire cuire du riz brun germé, car celui-ci a tendance à absorber trop d'eau et vous risquez de ne pas obtenir un résultat satisfaisant.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE MIJOTAGE

● Reportez-vous à la page 21 du mode d'emploi anglais pour plus de détails sur les ingrédients et les instructions.

NOTE

Pour éviter que les aliments ne soient pas assez cuits :	● Mélangez bien les épices, sinon elles risquent de rester au fond de la casserole intérieure. ● Ne versez pas d'eau chaude dans la casserole intérieure avant de lancer la cuisson. ● Ne faites pas cuire de produits transformés du poisson, tels que *chikuwa* et *kamaboko*, car ils peuvent grossir sous l'effet de la chaleur.
Pour abîmer le moins possible la casserole intérieure :	● Ne mettez pas d'aliments durs, tels que des côtes, dans la casserole intérieure. ● N'utilisez pas la casserole intérieure pour conserver les aliments mijotés. ● Ne mettez pas la casserole intérieure directement sur une flamme ou dans un four micro-ondes. ● N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour mélanger les aliments qui mijotent dans la casserole intérieure.

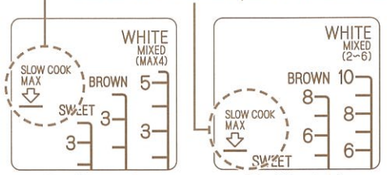
1 Préparez les ingrédients.

- Respectez les quantités d'ingrédients suggérées dans les RECETTES.

2 Mettez les ingrédients dans la Casserole intérieure.

- Si vous faites cuire des aliments non compris dans les RECETTES ou faites cuire des quantités autres que celles suggérées, il se peut que l'eau déborde ou gicle en bouillant, entraînant des ébouillantages ou des blessures.
- Ne mettez pas d'ingrédients au-dessus de la ligne SLOW COOK MAX lorsque vous utilisez le réglage de menu MIJOTAGE.

Ces illustrations montrent la ligne MAX de la casserole intérieure pour le MIJOTAGE.



Modèle 1,0 L — Modèle 1,8 L

3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et l'ensemble d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.

1) Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
2) Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

4 Appuyez sur le bouton (SLOW COOK) et réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton (▲) ou (▼).

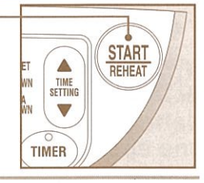
- Lorsque le réglage de menu MIJOTAGE est sélectionné, « MIJOTAGE » et le réglage par défaut du temps de cuisson apparaissent sur l'afficheur. Vous pouvez modifier le temps de cuisson, d'une minute à quatre heures, en appuyant sur le bouton (▲) ou (▼). Pour les temps de cuisson suggérés, reportez-vous à la p. 21 du mode d'emploi anglais.

Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
2 heures	1 minute à 4 heures

5 Appuyez sur le bouton (START REHEAT).

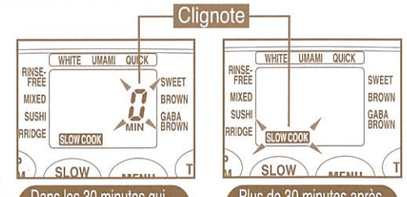
Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson.
L'afficheur indique le temps de cuisson restant.

- Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur (▲) ou (▼) du Réglage de temps.



6 Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson, appuyez le bouton (CANCEL) et retirez les aliments de la casserole intérieure.

- Retirez les aliments de la casserole intérieure immédiatement après la cuisson. Autrement ils risquent d'être difficiles à retirer.
- Pensez à appuyez sur le bouton ANNULER une fois la cuisson terminée. Autrement un bip sera émis toutes les 30 minutes pour vous rappeler qu'il faut enlever les aliments.
- Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, recommencez à l'étape *4* pour prolonger un peu la cuisson.
- Si l'odeur dégagée par les aliments laissés dans la casserole intérieure devient gênante, reportez-vous à « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ », p. 18, pour enlever l'odeur.
- Soyez prudent en retirant les aliments, car l'intérieur du cuiseur à riz et la casserole intérieure sont chauds après la cuisson.
- Évitez de mettre du savon à vaisselle dans la casserole intérieure et d'appuyer sur DÉMARRER / RÉCHAUFFER.
- N'utilisez pas le mode de Maintien au chaud pour le réglage de menu MIJOTAGE.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.
- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal), ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et le porte-spatule.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Corps principal :
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.
- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.

Bouton d'ouverture
Si du riz ou une autre matière bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.

Tableau de commande
Essuyez avec un linge doux et sec.

Ensemble d'évent à vapeur
→ p. 19

Couvercle extérieur
Retirez l'ensemble d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux bien essoré.

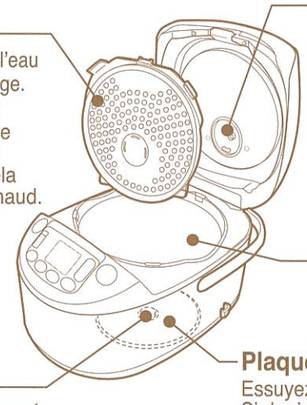
Fiche mâle du cordon d'alimentation
Cordon d'alimentation
Fiche femelle du cordon d'alimentation
Essuyez avec un linge doux et sec.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur
Joint du couvercle intérieur
Trempez l'ensemble de couvercle intérieur dans l'eau tiède ou froide, et nettoyez-le à l'aide d'une éponge.
- Retirez le riz ou toute autre matière collée à l'ensemble de couvercle intérieur. Si vous ne retirez pas les matières coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le Joint du couvercle intérieur.

- Pensez à nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation ; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.

Capteur central
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.



Couvercle extérieur et Évent à vapeur
Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.
- N'utilisez pas de savon à vaisselle.
- Le couvercle extérieur risque de rouiller ou de se décolorer si vous laissez du riz ou d'autres matières sur sa surface.

Parties internes du corps principal (Intérieur)
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

Plaque chauffante
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la à l'aide de papier sablé № 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Nettoyez avec une éponge douce.
Pour nettoyer à fond, utilisez un savon à vaisselle doux.

Spatule

Porte-spatule

Gobelet à mesurer
Pour mesurer la plupart des types de riz

Pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert)

Casserole intérieure
→ p. 7

SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ

1 Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau 1 de BLANC pour le modèle 1,0 L, ou jusqu'au niveau 2 pour le modèle 1,8 L.
- Ne mettez ni savon à vaisselle ni aucune autre substance dans la casserole intérieure.

2 Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.

3 Appuyez sur le bouton (START/REHEAT).

4 Lorsque le cuiseur à riz termine la cuisson et permute en mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton (CANCEL).

5 Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.
- Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.

NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

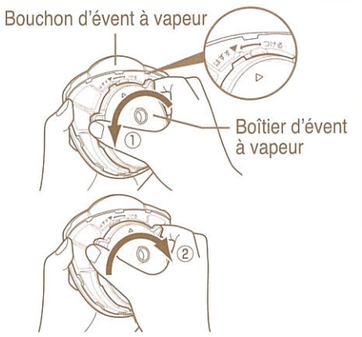
Avant de nettoyer le cuiseur à riz, laissez-le refroidir.

Lavez à l'eau courante l'intérieur et l'extérieur de l'ensemble d'évent à vapeur.

Boîtier d'évent à vapeur

Démontage :
Tournez le boîtier d'évent à vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, alignez le symbole « △ » sur « はずす » (retirer), et libérez le boîtier.

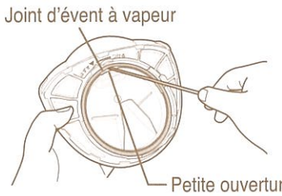
Montage :
Alignez le symbole « ▽ » du bouchon d'évent à vapeur et le symbole « △ » du boîtier d'évent à vapeur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le symbole « ▽ » sur « つける » (fixer) et remettre en place fermement.



Joint d'évent à vapeur

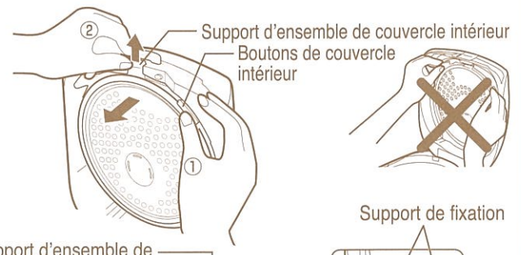
Retrait :
Insérez un cure-dents dans la petite ouverture pour retirer le joint d'évent à vapeur.

Fixation :
Fixez fermement le joint d'évent à vapeur dans la rainure du bouchon d'évent à vapeur. Assurez-vous que le joint d'évent à vapeur n'est pas tordue.
- Mal fixé, le joint d'évent à vapeur peut causer de la vapeur ou une fuite.



FIXATION ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Retrait de l'ensemble de couvercle intérieur :
Saisissez le bouton de couvercle intérieur ① et poussez le support d'ensemble de couvercle intérieur ② vers le haut pour le détacher.
- Ne tirez pas les boutons de couvercle intérieur vers vous sans appuyer sur le support d'ensemble de couvercle intérieur. (Vous risqueriez de casser l'ensemble de couvercle intérieur et le couvercle extérieur.)



Fixation de l'ensemble de couvercle intérieur :
Insérez dans le couvercle extérieur les fixations qui se trouvent sur la face inférieure du couvercle intérieur, et poussez-les vers ce dernier jusqu'à ce qu'elles se mettent en place avec un léger bruit sec.

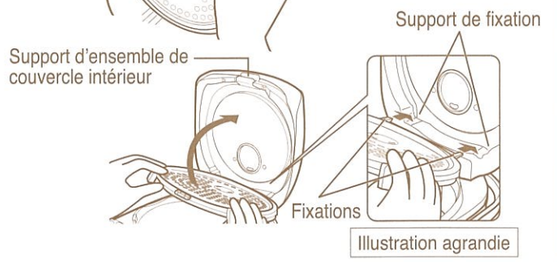


Illustration agrandie

PIÈCES DE RECHANGE

- Pour un rendement optimal, faites remplacer les pièces endommagées.
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.

Service à la Clientèle Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Casserole intérieure (Modèle 1,0 L)	C137-6B
Casserole intérieure (Modèle 1,8 L)	C138-6B
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,0 L)	B333-6B
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,8 L)	B334-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	618112-00
Gobelet à mesurer pour la plupart des types de riz	615784-00
Gobelet à mesurer pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert)	617824-00

GUIDE DE DÉPANNAGE

● Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler pour une demande d'entretien ou de réparation.

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ	**Le riz cuit est trop dur ou trop mou :**	● Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale. ● La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente). ● La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau. ● Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la minuterie. ● Le riz cuit peut être plus dur quand vous utilisez le menu RAPIDE. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. ● Avez-vous mesuré le riz blanc avec le gobelet à mesurer le riz blanc au lieu du gobelet à mesurer le riz sans rinçage (vert) ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? **→ Aérez le riz dès la fin de la cuisson.**
	Il y a du riz brûlé :	● Des grains de riz et autres corps étrangers peuvent coller sur la face extérieure de la casserole intérieure, sur la plaque chauffante ou sur le capteur central. ● Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	Débordement pendant l'ébullition :	● Avez-vous sélectionné une autre option de menu que BOUILLIE DE RIZ pour faire cuire de la bouillie ? ● Assurez-vous d'avoir mis l'ensemble d'évent à vapeur. ● Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. ● La bonne option de menu est-elle sélectionnée ? Le niveau d'eau est-il adéquat ? → **p. 12**
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	● Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est branchée à fond. ● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → **p. 22** ● La casserole intérieure a-t-elle été mise en place correctement ? → **Mettez la casserole intérieure en place correctement.** ● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est-il allumé ? **→ Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER.**
	Un léger bruit sec est émis pendant la cuisson ou le maintien au chaud :	● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.
	De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :	● Vérifiez si l'ensemble de couvercle intérieur est déformé ou si le Joint de couvercle intérieur est déformé. ● Le joint de couvercle intérieur est-il sale ? → **Nettoyez le joint.**
	La fonction de réchauffement est inopérante :	● Assurez-vous que le mode de maintien au chaud n'est pas annulé. → **p. 15**
MAINTIEN AU CHAUD	**Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou jaunit, ou il y a condensation excessive :**	● Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ? ● Le mode de maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? ● Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé. ● Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ? ● Avez-vous réchauffé du riz froid ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? **→ Aérez le riz dès la fin de la cuisson.** ● Il reste peut-être trop de son sur les grains, si vous n'avez pas assez rincé le riz. ● Lorsque vous utilisez le réglage de menu MÉLANGÉ ou MIJOTAGE, il se peut que cela laisse une odeur. **→ Nettoyez bien la casserole intérieure. → p. 18** ● Le mode de maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode de maintien au chaud. → **p. 9**
	Impossible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé :	● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → **p. 14** ● Le mode de maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? **→ Après l'utilisation du mode de maintien au chaud ordinaire pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé.** ● Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → **Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé.**
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de maintien au chaud :	● L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → **Appuyez sur les touches de réglage du temps pour changer l'affichage. Voir « NOTE », p. 14.**

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
CUISSON PAR MINUTERIE	**Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la minuterie :**	● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → **L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.** ● Si la minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :	● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → **L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.** ● Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
	Impossible de régler la minuterie :	● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER après avoir réglé le temps ? **→ Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.** ● Est-ce que « 7:00 » clignote sur l'affichage ? → **La fonction de minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge. Voir p. 8.**
MIJOTAGE	**Les aliments ne sont pas assez cuits avec le menu MIJOTAGE :**	● Le temps de cuisson est peut-être trop court. → **Pensez à respecter les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES. S'il est malgré tout nécessaire d'ajuster le temps de cuisson, faites-le à l'aide du bouton (▲) ou (▼). → Voir p. 17** ● Avez-vous mesuré les ingrédients avec précision ? → **L'eau peut déborder en bouillant ou la cuisson risque d'être insuffisante si les aliments ne sont pas mesurés avec précision.** ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. → **Si la casserole intérieure est déformée, les aliments risquent de coller à l'intérieur ou de ne pas cuire assez.**
	Le mijotage ne fonctionne pas :	● Avez-vous appuyé sur le bouton MIJOTAGE ? → **Voir. p. 17**
AUTRES	**En cas de panne de courant :**	● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera le courant. **→ Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez cet autre appareil avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.**
	Il y a des saletés de couleur rouille dans le Couvercle extérieur ou sur l'Ensemble de couvercle intérieur :	● Si un résidu visqueux est collé au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et a changé de couleur, enlevez-le. → **p. 18**

LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage		●Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur	E01 E02	●Indique un dysfonctionnement. → **Contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.**
	H01 H02	●La température du capteur du couvercle ou du capteur central est trop élevée. → **Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant 15 minutes environ pour laisser l'intérieur refroidir. (Prenez garde aux brûlures.)**
	H04	●La casserole intérieure n'est pas insérée. → **Insérez fermement la casserole intérieure.**
	Pas d'affichage : 7:00 **clignote :**	●La batterie au lithium intégrée est épuisée. Si le cordon d'alimentation est débranché, cela effacera l'affichage et les réglages en mémoire (réglages d'heure actuelle, de menu et de maintien au chaud). Si l'horloge est réglée sur la bonne heure, le cuiseur à riz fonctionnera normalement. Pour remplacer la pile au lithium, contactez le Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).
	Affichage bizarre :	●Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. → **7:00 clignotera sur l'affichage. Veuillez régler à nouveau l'horloge en suivant les instructions, p. 8.**

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle			NS-YAC10	NS-YAC18
Capacité de cuisson [tasses]	Riz blanc		0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Riz Umami		0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Cuisson rapide		0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Riz sans rinçage		0,17 à 0,94 L [1 à 5,5]	0,17 à 1,71 L [1 à 10]
	Riz mélangé		0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,08 L [2 à 6]
	Riz à sushi		0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Bouillie de riz	Bouillie épaisse	0,09 à 0,18 L [0,5 à 1]	0,09 à 0,27 L [0,5 à 1,5]
		Bouillie claire	0,09 L [0,5]	0,09 à 0,18 L [0,5 à 1]
	Riz gluant		0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,08 L [2 à 6]
	Riz brun		0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,44 L [2 à 8]
	Riz brun GABA		0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,44 L [2 à 8]
Capacité nominale			C.A. 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité			610 W	820 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud			34 W	41 W
Système de cuisson du riz			Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation			3' 9" (1,2 m)	
Dimensions externes	<Approx. en pouces>		10 (L) x 15 (P) x 9-1/4 (H)	11 (L) x 16 (P) x 10-5/8 (H)
	<Approx. en cm>		25,5 (L) x 38 (P) x 23,5 (H)	28 (L) x 40,5 (P) x 27 (H)
Poids			Environ 8 lb (Environ 3,6 kg)	Environ 10 lb (Environ 4,5 kg)

● La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).

● Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.